



MONTEFALCO ROSSO

159:-

127:- exkl moms

Druvor	<u>Montepulciano, Sagrantino, Sangiovese</u>
Producent	<u>Antonelli</u>
Artikelnummer	2016501
Systembolaget	
Alkoholhalt	14,5%
Årgång	2023
Förpackning	Flaska
Klassificering	Montefalco Rosso DOC
Mognadslagring	Vinet lagras i fat under 12 månader för att sedan lagras 4 månader på flaska.
Skörd	Druvorna skördas för hand, sangiovese i september, sagrantino och montepulciano i oktober.
Storlek	750 ml
Vinifikation	Vinet jäser med skal i cirka 2 veckor, vid en temperatur av 28° C.
Jordmån	Kalksten med inslag av lera
Smakprofil	Nyanserad doft med inslag av mörka körsbär, kryddor, lakrits, björnbär och fat. Komplex smak med en rökig ton och inslag av fat. Vinet har en lång och fruktig eftersmak.

